# Finisher
# Professional Microwave

## MANUAL DE INSTALAÇÃO E OPERAÇÃO

PRÁTICA
TECHNICOOK • TECHNIPAN

## SUMÁRIO

# Carta ao Cliente

É com orgulho que nós da Prática passamos a fazer parte do seu dia a dia com nossos equipamentos.

Ao adquirir um equipamento da Prática, você passa a contar com um parceiro sempre atento às suas necessidades e interessado em mantê-lo plenamente satisfeito.

Estamos à disposição para atendê-lo a qualquer momento, para uma troca de ideias, para ouvir suas críticas e sugestões, ou mesmo para solucionar algum problema.

# Nossa Missão

Levar qualidade e produtividade ao ambiente de preparo de alimentos.

# Nosso Compromisso

Continuamente levantar e atender as necessidades de nossos clientes.

Oferecer produtos confiáveis, de alto desempenho e energeticamente eficientes.

Buscar melhorias de processos, produtos e custos de modo a oferecer cada vez mais valor aos clientes.

Tratar com honestidade as pessoas e empresas que se relacionam conosco.

Aplicar parte dos resultados da empresa em ações de responsabilidade social.

## Conte conosco!

# 1. TERMO DE GARANTIA

## 1.1 PRAZO E DETALHAMENTO

a) Os equipamentos Prática têm garantia legal de 3 (três) meses e garantia contratual de 9 (nove) meses, totalizando, um (1) ano, a partir da data de emissão da nota fiscal de venda, exclusivamente para o primeiro comprador. Se por quaisquer motivos, a Nota Fiscal não seja localizada, prevalece como data para início da garantia a data de fabricação do equipamento, constante na etiqueta indicativa.
b) Independente da instalação efetiva ou o período de utilização do equipamento o período de garantia é iniciado de acordo com a data da emissão da NF de venda.
c) Para instalação e entrega técnica dos equipamentos a Prática Produtos disponibilizará, sem custos ao cliente, uma visita única de um técnico autorizado e/ou próprio. No caso de necessidade de nova(s) visita(s) para finalização da instalação/entrega técnica, em função de não disposição dos pontos prediais sejam eles elétricos, de gás, hidráulicos ou de exaustão, serão de responsabilidade do cliente.
d) A Prática Produtos conta com uma extensa e qualificada Rede de Serviços Autorizados Prática – SAP. No entanto, se na cidade de instalação do equipamento ainda não houver um técnico autorizado, será acionado o serviço mais próximo e o deslocamento e outras despesas serão de responsabilidade do cliente.
e) Para a instalação dos equipamentos o cliente deverá providenciar todos os pontos prediais (água, luz, gás, terra e exaustão) descritos no croqui de instalação. Também deverá cuidar do deslocamento do equipamento até o local exato da instalação.
f) Alguns equipamentos Prática são considerados como portáteis, como os fornos Miniconv VP e SV e o Moinho MF80. Nesses casos, o deslocamento para a manutenção é de responsabilidade do cliente.O valor do deslocamento deve ser combinado com o SAP, ou o cliente tem a opção de levar o equipamento ao serviço autorizado.
g) A garantia somente cobrirá falhas originadas por matéria-prima, componentes ou fabricação.
h) A aplicação da garantia se dará através de manutenções, regulagens ou troca de peças defeituosas. As peças substituídas serão de propriedade da Prática, como objeto de análise.

i) Ocorrências em garantia não justificarão o aumento do prazo de garantia, troca do equipamento ou qualquer outro tipo de pleito.

2. RAZÕES DE EXCLUSÃO DA GARANTIA

a) Danos oriundos de transporte. O cliente deverá inspecionar a entrega do equipamento e acionar a transportadora no caso de irregularidades.Na instalação, o técnico deverá encontrar o equipamento em sua embalagem original, totalmente preservada.
b) Irregularidades na instalação predial.
c) Uso ou instalação em desacordo com o Manual de Instalação e Operação que acompanham o produto.
d) A não observação a detalhes de instalação, em desacordo com o Manual de instalação, como: chão desnivelado, instalação do forno ao lado de equipamentos que exalam gordura, calor ou partículas solida em suspensão, falta de circulação de ar, etc.
e) Danos e falhas decorrentes da não execução de limpeza do equipamento ou limpeza feita inadequadamente, danificando componentes, como: jogar água dentro do painel elétrico, etc.
f) Mudança das condições originais de instalação, como: distribuição elétrica, distribuição de gás, local de instalação, etc, executadas por técnicos não autorizados.
g) Uso de produtos agressivos ou abrasivos, impróprios para a limpeza, que possam manchar, desgastar, riscar ou danificar acessórios ou componentes do equipamento.
h) Danos e falhas operacionais decorrentes de água com grande teor de cálcio, gás de baixa qualidade ou fornecimento de energia elétrica com oscilação de voltagem ou ruídos/interferência na linha de alimentação.
i) Ocorrências oriundas de descargas elétricas decorrentes da ação da natureza ou picos de fornecimento originados de geradores ou companhias de fornecimento.
j) Danos no equipamento ou seus acessórios, como: sensores de núcleo, placas eletrônicas, teclados e outros, em consequência de acidentes, maus tratos, operação incorreta, manuseio inadequado ou uso em desacordo com o manual de instalação e operação que acompanha o produto.

k) Tentativas de reparo por terceiros não autorizados, ou por utilização de peças e componentes não originais, independentemente dos danos ou defeitos terem sido provocados por este fato.
l) Componentes de consumo e desgaste, como luzes, vedações, correias, rolamentos, correntes, conjunto de lonas, etc., bem como, vidros e plásticos estão excluídos da garantia.
m) Falhas decorrentes de redes hidráulicas ou de gás pressurizados ou com dimensionamento inadequado, provocando a oscilação de pressão imprópria para o bom funcionamento do equipamento.

3. OBSERVAÇÕES E RECOMENDAÇÕES:

a) Oriente os operadores dos equipamentos, tendo como base o manual de instruções e operações do equipamento;
b) Certifique-se de que as instalações hidráulica, elétrica, gás e exaustão sejam feitas por empresa ou técnico capacitado;
c) Antes de acionar a assistência técnica, no manual constam algumas ocorrências que podem ser sanadas sem a interferência de um técnico.
d) O desgaste natural do equipamento não esta coberto pela garantia. Para garantir a produtividade e um melhor prazo de vida útil de seu equipamento, é fundamental a higienização diária de seu equipamento e sugerido que se faça um contrato de manutenção preventiva.
e) Para acionar a assistência técnica e mesmo para qualquer reclamação, comentário ou sugestão sobre os reparos prestados pelas Assistências Autorizadas, durante horário comercial, no nosso serviço de atendimento ao consumidor: 35 3449 1200 – Opção 3

IDENTIFICAÇÃO DO EQUIPAMENTO
(preencha para facilitar as chamadas técnicas)

MODELO:______________________ VOLTAGEM: ____________
NUM. SÉRIE: _________ REVENDEDOR: _____________________
NUM. NF.: ________________ DATA COMPRA : _______________

## 2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Leia atentamente esse manual antes mesmo de instalar o equipamento.

Para fazer a higienização do equipamento é necessária a utilização de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), luvas de proteção, avental, máscara e óculos de proteção.

*Luvas de Proteção*

*Máscara de Proteção*

*Óculos de Proteção*

*Avental*

- O aterramento do equipamento é obrigatório.
- O equipamento deve possuir um disjuntor exclusivo.
- Não molhe o cabo de energia ou a tomada.
- Mantenha o cabo de energia longe de superfícies aquecidas.
- Se o cabo de energia for danificado, ele deverá ser imediatamente trocado, e esta operação deverá ser feita apenas por técnicos autorizados.
- Somente técnicos autorizados devem abrir o painel do equipamento.
- Não utilize recipientes metálicos, nem com detalhes em metal, pois o metal reflete as microondas, prejudicando o desempenho do aparelho podendo causa faiscamentos que danificam a cavidade do forno.
- Não utilizar a função microondas sem alimento. Isto poderá danificar o equipamento.
- Não operar o equipamento com a porta aberta, pois pode resultar em exposiçãoà energia de microondas.
- Não permita que resíduos de alimentos ou outros detritos acumulem-se na superfície da porta e dobradiça para não prejudicar a vedação do equipamento.
- Não opere o equipamento se o mesmo estiver danificado. A porta do equipamento deverá fechar adequadamente.
- Alimentos com pele, casca ou membrana, como tomate, batata, salsicha, pimentão, devem ser perfurados com um garfo antes de irem ao forno, pois poderão explodir.
- Líquidos ou outros alimentos não devem ser aquecidos em recipientes selados por serem suscetíveis à explosão.
- Aquecimento de bebida por micro-ondas pode resultar em erupção atrasa de bolhas, portanto deve-se tomar muito cuidado ao manusear o recipiente.

- Embalagens totalmente fechadas não devem ser aquecidas no forno, pois poderão explodir.
- Use este aparelho somente para as funções descritas neste manual.
- Não permitir que crianças usem este aparelho.
- Não cubra ou bloqueie qualquer abertura do aparelho.
- Não utilize o equipamento em ambientes externos ou descobertos.
- Não utilize esse produto próximo de água. Exemplo: próximo da pia da cozinha, em um porão molhado ou próximo da piscina.
- Não utilize jato de água para a limpeza. Ver o capítulo de instruções de limpeza.
- Remover arames usados para selar sacos de papel ou de plástico que serão introduzidos no forno.
- Caso o material dentro do equipamento entre em combustão, mantenha a porta do equipamento fechada, desligue ou desconecte o equipamento da tomada. A energia elétrica poderá ser desligada no disjuntor do equipamento.
- Não utilize o interior do equipamento para secar roupas ou guardar utensílios.
- Use sempre luvas térmicas, pás ou pegadores para retirar os alimentos de dentro do equipamento para evitar queimaduras.
- No aquecimento de líquidos é possível que ocorra o fenômeno da erupção retardada, ou seja, alguns segundos após o término da operação o líquido pode entrar em ebulição em função do choque térmico, espirrar e causar queimaduras.
- Este aparelho não se destina à utilização por pessoas (inclusive crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência e conhecimento, a menos que tenham recebido instruções referentes à utilização do aparelho ou estejam sob supervisão de uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Altura mínima de espaço livre acima do forno de microondas deve ser de 150mm.
- Utilizar somente utensílios próprios para uso em fornos microondas.
- Ovos com casca ou inteiros não devem ser cozidos ou aquecidos no forno microondas por serem suscetíveis à explosão, inclusive após o aquecimento por microondas ter cessado.
- O equipamento deve ser limpo regularmente e qualquer deposito de comida deve ser retirado.

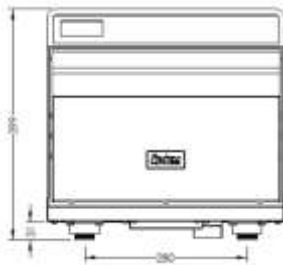
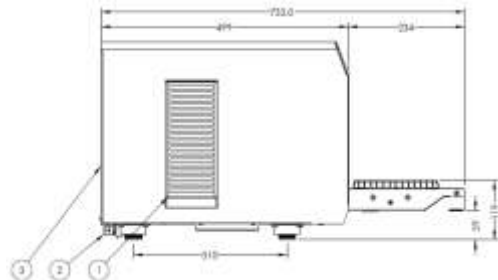
- A falha de manter o forno limpo pode ocorrer uma deterioração da superfície e isto pode adversamente afetar a vida útil do aparelho e possivelmente resultar em uma situação perigosa.

**CUIDADO:**

- Se a porta ou selo da porta estiverem danificados, o forno não deve ser operado até que os mesmos sejam reparados por uma pessoa qualificada.
- Se ocorrer fumaça, desligue ou desconecte o plug da tomada e mantenha a porta do forno fechada até a chama se extinguir.
- Para evitar queimaduras, não use recipientes carregados com líquidos ou produtos de cozinha que se tornem líquidos por aquecimento em níveis superiores aos que podem ser facilmente observados.
- É perigoso para pessoas não qualificadas executar qualquer serviço ou operação de reparo que envolva remoção da cobertura que dá proteção contra exposição à energia de microondas.
- O conteúdo de mamadeiras e potes de alimentos para crianças devem ser agitados ou sacudidos, e a temperatura deve ser verificada antes de serem servidos, para evitar queimaduras.

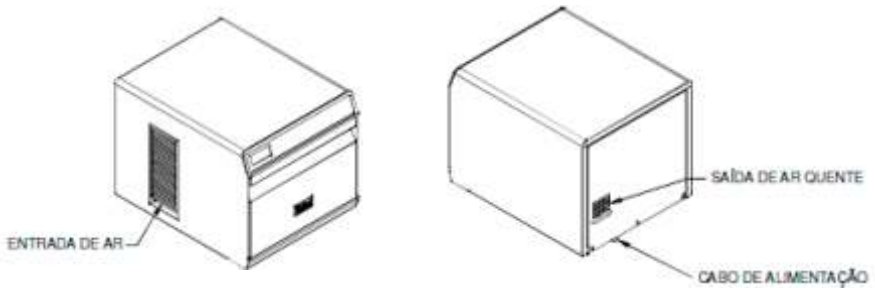
## 3. INSTALAÇÃO

A instalação dos equipamentos Prática devem ser feitas com necessários cuidados para evitar problemas ou danos ao equipamento e assim garantir sua plena utilização.
Este equipamento deve ser instalado por um técnico autorizado.

### 3.1. DIMENSÕES

| DIMENSÕES | |
|---|---|
| Altura | 399mm |
| Largura | 408mm |
| Profundidade | 499mm |

Cotas em mm
1 - Entrada de ar
2 - Alimentação de energia
3 - Saída de ar quente

### 3.2. INSTRUÇÕES GERAIS

- A Prática não se responsabiliza por danos causados a terceiros e ou danos ao equipamento causados pelo não cumprimento das normas vigentes, estes são de responsabilidade do cliente.
- A não instalação do equipamento em local apropriado pode ocasionar a perda da garantia do equipamento.
- Obrigatoriamente, deve ser respeitado um afastamento mínimo das paredes de 10 cm em relação às laterais e o fundo do equipamento.
- O aterramento é obrigatório.

- O equipamento não deve ser posicionado junto a fogões, fritadeiras e chapas quentes ou outros equipamentos que exalem gorduras, vapores e calor. É necessário que as saídas de ventilação, painel elétrico e motor estejam afastados destas fontes de calor para evitar danos ao sistema elétrico do equipamento.
- O equipamento deve ser instalado em local nivelado e arejado.
- Não obstrua as entradas e saídas de ar do equipamento, .

## 3.3. ENERGIA ELÉTRICA

- Certifique-se que as características elétricas da rede predial estão de acordo com as especificações técnicas do equipamento, que estão na placa de identificação, localizada na parte traseira do painel e na tabela de dimensionamento elétrico abaixo.

| ELÉTRICA | |
|---|---|
| Potência | 3,3 KW |
| Tensão | 220V 2~ |
| Corrente | 16A |
| Frequência | 60Hz |
| Disjuntor | 20A |
| Cabo de Alimentação | 3x2,5mm² |

Obs.: O cabo de alimentação deverá estar dimensionado conforme a tabela da NBR 5410, método de referência B1, para condutores de cobre ou alumínio e isolação de PVC (página 101 da norma).

- Use um disjuntor exclusivo para o equipamento posicionado no máximo a 1,5 metro de distância e das laterais de onde será instalado o equipamento.

# 4. OPERAÇÃO

## 4.1 PAINEL DE CONTROLE:

Visor:

Exibe os parâmetros de configuração das receitas e mensagens com instruções.

Teclas:

modo manual.

programação de receita.

teclado numérico (0 a 9).

função Preparar em Dobro

play

Ligar / Desligar

## 4.2 OPERAÇÃO MODO MANUAL

Ligue o equipamento.

Selecione o modo manual.

Ajuste o tempo através do teclado alfanumérico: minutos e segundos (tempo máximo permitido é de 19 minutos e 59 segundos).

Pressione play para iniciar a operação.

Obs: Caso tenha errado algum dígito, aperte para apagar.

Caso no meio do processo ocorra a abertura da porta, pressione play novamente para continuar a operação.
No modo manual sempre estará usando a potência máxima (100%) do Microondas.

## 4.3 PROGRAMANDO RECEITAS

É possível cadastrar até 100 receitas, com nome de até 11 caracteres. Cada receita pode ser composta com 4 etapas, em cada etapa é ajustado o tempo e a potência de microondas (o tempo máximo permitido para cada etapa é de 4 minutos e 59 segundos).

0 selecione o número da receita a ser programada através do teclado alfanumérico.

PRG mantenha pressionado por 5 segundos.

0 digite o nome da receita com o teclado alfanumérico e confirme com x2 letra após letra, para corrigir o caractere anterior pressione .

aperte play para confirmar o nome da receita.

**Após a confirmação do nome, iremos para a 1º etapa. Nesta etapa selecionaremos o tempo e a potência do microondas, de 10 a 100%.**

0 selecione o tempo desejado.

aperte play para confirmar o tempo.

0 selecione a potência do microondas.

aperte play para confirmar a potência do microondas.

Em seguida será aberta a 2ªetapa, caso deseje adicionar operação nesta etapa repita o processo anterior, para invalidá-la deixe o tempo ''ZERADO'' e confirme com um play .

Confirmado, iremos para a 3ª etapa, adicione uma operação ou invalide o processo confirmando com um play, faça isso também na 4º etapa.

Ao final das 4 etapas, o display retorna ao nome da receita, para gravá-la como um todo pressione PRG .

4.4 REEDITAR OU DESABILITAR RECEITA

0 selecione a receita para reeditar ou desabilitar.

PRG mantenha pressionado por 5 segundos.

**Para reeditar a receita apague o nome e repita o processo de criação de receita, para desabilita-la ''ZERE'' todos os tempos .**

4.5 EXECUTANDO RECEITA

ligue o equipamento.

Carregue o equipamento com o produto a ser processado.

0 selecione o número da receita a ser executada.

aperte play para entrar em operação.

Ao final do ciclo, um beep irá sinalizar que a receita está pronta. Abra a porta ou pressione para o alarme parar de soar.

## 4.6 FUNÇÃO PREPARAR EM DOBRO

Para processar um determinada receita na qual o equipamento foi carregado com o dobro da porção programada, haverá a necessidade de mais tempo para a operação. Siga o procedimento abaixo para o Preparo em Dobro:

ligue o equipamento.

Carregue o equipamento com o produto a ser processado.

0 selecione o número da receita a ser executada.

x2 pressione a tecla Preparo em Dobro

Ao final do ciclo, um beep irá sinalizar que a receita está pronta. Abra a porta ou pressione para o alarme parar de soar.

**Este procedimento, de Preparo em Dobro, não pode ser aplicado no modo manual de operação.**

## 4.7 ALTERAR FATOR DA FUNÇÃO PREPARAR EM DOBRO

A função de ''Preparo em Dobro'' multiplica o tempo por 2, podemos alterar o fator de multiplicação entre 1 à 2. Para alterar siga os passos abaixo:

Com o microondas desligado pressione as teclas e simultaneamente.

Feito isto, aparecerá no display o fator multiplicador atual, para altera-ló pressione 1 ABC para diminuir ou 2 DEF para aumentar.

Para confirmar a alteração pressione a tecla PRG .

## 5 HIGIENIZAÇÃO

Recomendamos utilizar somente detergente neutro na limpeza do equipamento, tanto interno quanto externo.

**Siga os procedimentos abaixo para a higienização do equipamento:**

•Desconecte o equipamento da rede elétrica.
•Com um pano úmido ou esponja úmida, remova as sujidades superficiais de toda câmara interna.
•Aplique uma camada de detergente e esfregue com movimentos leves e circulares.
•Em seguida com pano ou esponja úmida remova o detergente.
•Para finalizar, utilize um pano ou esponja seca para enxugar.

**Para sujidades cabornizadas:**
Coloque uma vasilha refratária com 300ml de água no interior do equipamento.

ligue o equipamento.

selecione o modo manual.

0 ajuste o tempo para 2 minutos

aperte play para iniciar a operação.

Após finalizado o tempo, retire com uma luva térmica o recipiente, desligue o equipamento e o desconecte da rede elétrica.
Realize o procedimento de higienização como citado anteriormente (pano úmido; pano com detergente; pano úmido; pano seco;).

**Limpeza do filtro:**

Retire o filtro para a higienização, conforme abaixo, e lave somente com água.

Abre a tampa localizada na lateral do forno.

Retire o filtro para a higienização.

**Limpeza da calha:**

Conforme a ilustração abaixo, retire a calha que é fixada com imã para a higienização:

**Não utilizar:**

•Não aplique jatos d'água na câmara interna ou na superfície externa.
•Nunca utilize esponjas de aço, espátulas, objetos pontiagudos ou perfurantes no procedimento.

## 6 SOLUÇÕES PARA PEQUENOS PROBLEMAS

A Prática dispõe de uma grande rede de assistentes técnicos, sempre ao dispor de seus clientes. Apresentamos aqui uma lista de pequenos problemas que podem ser resolvidos pelos operadores dos equipamentos:

| { êÕê´Δ▬ | POSSÍVEL CAUSA | SOLUÇÕES |
|---|---|---|
| Forno não liga (não dá nenhum sinal) | Queda de fase | Verifique se há tensão na entrada do disjuntor de alimentação do forno. |
| | Disjuntor desarmado | Verifique se o disjuntor está dimensionado corretamente (consultar esquema de instalação). |
| Forno demora a aquecer ou retomar a temperatura | Forno sujo | Limpe o forno. |
| | Falta de fase | Verifique a instalação predial e o fornecimento de energia. |
| Disjuntor de proteção desarmando | Disjuntor mal dimensionado | Verifique se o disjuntor está dimensionado corretamente (consultar esquema de instalação). |
| Forno da choque | Falta aterramento | Verifique se o forno esta corretamente aterrado. |
| Alimento não assa por dentro | Pouco tempo de assamento | Verifique o tempo. |
| Alimento queimado | Tempo excessivo de assamento | Verifique o tempo. |
| Passa cheiro ao alimento | Forno sujo | Limpe o forno. |
| Resseca o alimento | Tempo excessivo de assamento | Verifique o tempo. |

# Finisher
# Professional Microwave

CÓDIGO: 760138

Rodovia BR 459 – Km 101 • Pouso Alegre – MG – Brasil
CEP 37.550-000 • Tel. (35) 3449-1200
www.praticafornos.com.br